



Pedigrí: Quípar = Monastrell × Cabernet Sauvignon. **Nº de registro:** 20183497 (CPVO), 20180352 (RVC).

Descripción morfológica

Sarmiento: de porte semierecto y zarcillos medios.

Hoja adulta: de forma orbicular con cinco lóbulos.

Flor: con estambres y gineceo completamente desarrollados.

Racimo: pequeño a medio y de compacidad media.

Baya: pequeña, elipsoide ancha, color negro-azulado y espesor de la piel media.



Características fenológicas

Duración media del periodo brotación-vendimia: 136 días (Monastrell, 158 días).

Brotación: primera quincena de abril.

Floración: segunda quincena de mayo.

Envero: final de julio.

Vendimia: segunda quincena de agosto, unos 31 días antes que Monastrell.

	Abril	Agosto	Septiembre
Quípar	13 abr.	27 ago.	
Monastrell	22 abr.		27 sept.
Cabernet S.	16 abr.		9 sept.
	Brotación	Vendimia	

Datos fenológicos, productivos, de calidad de uva y enológicos: media de 5 años (2017-2021).

Ubicación de la parcela: finca experimental del IMIDA 'Hacienda Nueva' (El Chaparral, Cehegín, Murcia).

Altitud: 433 m.

Área climática: HI+2, CI-1, DI+2.

Producción y calidad de la uva

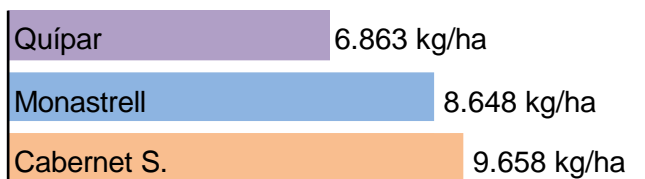
Producción: buena, superior a los 6.500 kg/ha.

Calidad fenólica: muy buena, duplica su contenido en antocianos al de Monastrell.

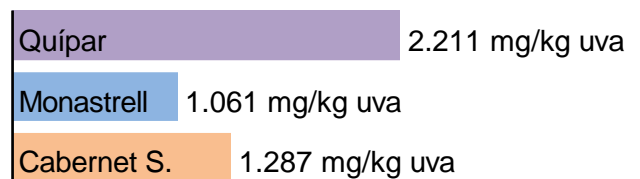
pH: muy bueno (3,57), inferior al de Monastrell (3,95).

Acidez total: 4,20 g/L tartárico, frente a los 2,88 g/L tartárico de Monastrell.

Producción



Contenido Antocianos



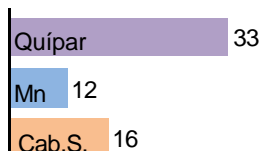
Aptitudes enológicas

Intensidad de color: muy elevada, duplicando a la de Monastrell.

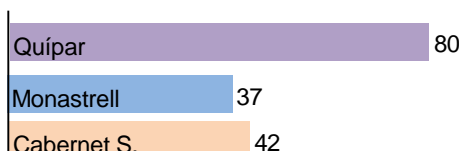
Índice de fenoles totales: elevado, duplica al de Monastrell.

Contenido en antocianos: muy bueno, casi triplica al de Monastrell.

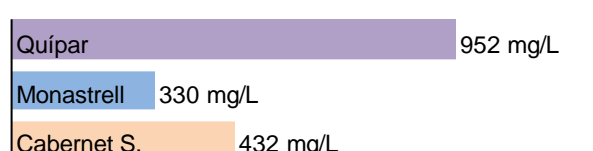
Intensidad Color



Índice Fenoles Totales



Contenido Antocianos



Descripción organoléptica del vino

Intensidad de color: de capa alta con tonalidad muy juvenil.

Aroma: expresivo, con notas a fruta roja y negra fresca, acompañado de toques florales y herbáceos.

En boca: buen equilibrio entre estructura, taninos sedosos y fruta fresca. Adecuado para vinos jóvenes con carácter y crianzas suaves.

